

フードコード・ファクトシート #4

コードについて知っておくべきこと

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000、 チャプター3-502.12 (D)

(D) 本セクションの (C) に規定されている場合を除き、クックチルまたは真空調理処理を使用して食品を包装する飲食施設。

(1) 8-201.14(D) に基づいて規定されている情報を盛り込んだ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point: 危害分析重要管理点) プランを実施します。P

(2) 食品が次であることを徹底します。

(a) 当該飲食施設で調理および消費されること。P

(b) 食品のすべての部分が加熱されるよう調理されること。P

(c) 調理の前後に汚染から保護されること。P

(d) 調理前に、酸素バリアの容器に詰められ密封されること、または、調理後すぐに、および温度が 57°C (135°F) 未満になる前に容器に詰められ真空状態にされること。P

(e) 真空状態の容器や袋に詰められて 5°C (41°F) の温度に冷やされること。P

(f) 継続的に時間と温度を監視し、1日に2回目視で検査される冷蔵ユニットの中に保管されること。P

(h) 製品名と包装された日がラベリングされること。P

(3) 冷却および冷間保持の冷蔵時間/温度パラメータの確認が求められる記録を付けること。

(a) そうした記録を、要請に応じ、規制当局が閲覧できるようにすること。P

(b) 記録は6か月以上保管すること。P

(4) 文書による運営手順およびトレーニングプログラムを導入すること。P

公衆衛生上の理由:

プロセスはすべて、病原体の増殖を阻む唯一のバリアとしての時間/温度に左右されます。したがって、栄養細胞を破壊するために調理用に確立されているもの、芽胞/毒素生成の伸張を阻止する熱冷まし、生き残っている病原菌の増殖/毒素生成を阻害する冷蔵倉庫の温度の維持などの臨界値の監視が不可欠です。温度管理は、継続して、電子的に監視し、1日に2回目視検査して、冷蔵温度が適切であることを検証する必要があります。

クックチルおよび真空調理

クックチルは、加熱された食品が袋詰めされ、瞬時に冷却される処理です。これは、氷/水浴で行われるのが一般的ですが、他の方法もあります。調理のプロセスによって、食品から酸素が追い出され、還元酸素レベルとなります(包装前に大量の空気とともに食品を袋に入れて密封する場合でも)。このプロセスは、一般に、大容量のスープやソースに用いられています。

Sous Vide [soo VEED] は、「真空状態」を指すフランス語で、この料理や食べ物の準備方法は、料理人の間に浸透しつつあります。この手法を用いることで、原材料または一部調理済みの材料が不透性のビニール袋に真空密封されます。その後、袋は水浴の中に比較的低温で調理されます。

また、こうした種の包装は還元酸素実装 (ROP) とも呼ばれます。食品は還元酸素状態で包装されるため、主たる懸念は、ボツリヌス菌の増殖、および毒素生成、ならびにリステリア・モノサイトゲネスの増殖です。これらはともに冷蔵温度下で増殖しうることから、製品を3日間を超えて 38F~41F の温度で保管してはいけません。

こうしたプロセスのいずれかを使用するには、Hazard Analysis of Critical Control Points (危害分析重要管理点: HACCP) プランを地域の衛生検査官に提出し、承認を

受けた上でプロセスを開始する必要があります。HACCP プランに何を盛り込むべきかについての詳細は、ウェブサイトをご覧ください: www.healthoregon.org/FoodSafety/Documents/haccp.pdf



包装され、調理されるのを待っている状態の豚肩肉。

お使いの冷蔵庫が、継続して、時間と温度について電子的に監視されていないと、クックチルまたは真空調理のいずれかを対象に特例許可が必要になります。

(魚を除く) 食品を袋に入れて密封し48時間以内放置するだけであれば、HACCPプランの提出または特例許可の申請は不要です。